

传统与现代融合的 日本烧酒

随着日本料理店和日式居酒屋在国内的 一二线城市向三四线城市的逐渐铺开, 越来 越多的人品尝到日式美食以及美酒, 日本的 烧酒就是其中之一。

传统与现代融合的日本的烧酒

多年从事日本的酒销售的一名深圳经销 商告诉记者,日本的烧酒有着地域风情的属 性、口味、口感与当地的人文水土息息相关,喜 欢日本文化的人更容易接受,"现在国内的居 酒屋和日料店都是可以看到烧酒的身影的。'

烧酒在日本有着500年的历史,近日,日 本政府希望在2024年,将日本清酒与烧酒列 入联合国教科文组织无形文化遗产名录中 去,目前正在就提案方向进行调查研讨。

由此可见, 日本的烧酒在日本文化中有 着相当重要的地位。日本的烧酒的原材料多 种多样,多与当地盛产的农作物相关,稻米、 番薯、荞麦、大麦等都可以成为烧酒的原料, 再经过蒸馏的过程制作完成,因为原料多样, 味道会依据原料不同略有差异, 因此烧酒有 许多品牌。其中的本格烧酒和泡盛酒又有着 独特的口感,是不少日本人的心头之好。泡盛 酒产自日本最南端的冲绳县, 而本格烧酒的 产地则遍布日本全国各地, 但主要还是集中 于日本南部的九州。

本格在烧酒的生产工艺中受到日本独有 的气候和文化影响,最显著的特征是运用酒 曲的发酵和壶式蒸馏机的使用。曲菌是日本 本土的一种霉菌。使用这种微生物进行发酵, 能够激发出原料独有的味道和香气。它们两 者通常只使用壶式蒸馏机蒸馏一次,确保成 品酒保留原料的味道和香气。因此,这些酒都 会带有体现原产地特色的独特风味。蒸馏之 后,将酒液进行储藏和熟成,使其产生更醇厚 复杂的味道,运用这种传统的蒸馏过程保存 其丰富纯粹的天然风味便是被称为日本本格 烧酒的特征了。

烧酒常因为其颜色无色透明容易与清酒 混淆,但却是口感完全不一样的酒精饮料。酒 精浓度主要在25%左右,高的也会达到45%, 比清酒高出许多,相较于低酒精度的清酒,高 酒精度的酒更贴合中国人的饮酒习惯,一杯 低度清酒三两下便见了底, 而一杯酒精度稍 高的烧酒正好可以慢慢细品,一个饭局下来

随着年轻群体对日本二次元文化的追捧, 日式料理也越来越受年轻人的喜爱,对烧酒的 接受度也在逐渐变高。思维活跃的年轻人发明 了许多烧酒新式喝法,加冰、兑水、加酸梅、兑 碳酸水、兑柠檬汁、兑乌龙茶等等,赋予了烧酒 新的灵魂,让品尝它方式更加多样化。

为了让更多的人了解到日本酒的魅力, 在日本东京有一家汇聚了中央酒造组合下超 过100种的清酒、烧酒、味淋和果实酒的日本 的酒情报馆,它通过杂志、书籍、影像等方式 让更多的人了解到清酒、烧酒,泡盛的酿制过 程,馆内还设有品酒专区。品酒专区可以付费 体验不同种类的日本酒,满足你的好奇心。

芋烧、麦烧、芝麻烧 都是好烧酒

其实烧酒也和葡萄酒一样,不同的场合 和餐食搭配合适的烧酒,能给人带来不一样 的体验。比如玄海酒造株式会社酿造的幕府 烧酒"33 贮藏熟成麦烧酒",它采用大麦作为 原材料制造,在白橡木桶中储藏为它带来了 醇厚华丽的口感, 明亮的琥珀色液体,33度 的酒精含量,适合搭配一些油腻的菜品。

还有一款烧酒,它的选用萨摩芋进行制 造,口感清爽,历史悠久,它的名字是用日本 平安时代末期到安土桃山时代, 统治现在阿 久根市地区一带的豪族的名字命名的莫称氏 烧酒。莫祢氏烧酒一种口感丰富的烧酒,搭配 刺身,可将它香甜风味以及蒸馏酒所特有的 爽口感完美的与刺身细腻的口感融合。

拥有清净典雅香气的芝麻烧酒红乙女 KURO, 是世界上第一个用芝麻作为原料蒸 馏做的酒,是芝麻烧酒的先锋。造酒厂的初衷 是希望通过这款芝麻烧酒, 让人们在品味美 酒的同时了解生活的快乐。芝麻烧酒红乙女 KURO 口感成熟且柔软,饮后令人愉悦舒适、 心旷神怡。

口感带着黑糖香气的烧酒, 应该很多人 都没有品尝过, 帝黒糖烧酒就是这样一款拥 有黑糖的香气和醇厚感的烧酒,35度酒精度 不会太高,品尝后回味无穷。帝黒糖烧酒的数 量比较稀少,它受地理、气候、原料等原因的 限制,只有奄美群岛才能做出来的极稀少烧 酒,如果有机会尝试它,不妨品鉴一下。

泡盛由泰国大米制成,是通过蒸馏方式 得到的一种烧酒,被人称为日本最古老的蒸 馏酒。首里天的泡盛28度算的上是泡盛酒中 的佼佼者,尽管它的比酒精度比日本清酒要 高很多,但却出乎意料的清爽甘冽,一口海 鲜,一口泡盛酒,让人齿颊留香。

浅酌慢饮话泰斗

本世纪初至今, 我研究酒文化近20年, 又因为在《华夏酒报》工作过几年,有幸在采 访中结识了数位酒界泰斗,并听他们讲述过 一些饮酒趣事,今天稍作整理,权为中国酒文 化补充一点酒桌谈资。

兄弟间的深厚情谊暖人心

周老是业界公认的泰斗,他自称"无量酒 徒"。据白酒泰斗高月明生前回忆,他听周老 说:"无量就是我酒量不行,但是也可认为我 酒量很好;好酒就是无量地放开喝,不好的酒 就没法喝,也叫无量。"真是"此处无量胜有 量"。如果不是酒,岂不是"无量佛"一尊。

我涉足酒行业时,周老已驾鹤西去。听高 老讲,周老是大连人,一米八十多大个,读 哈工大前, 他已经是当地小有名气的 足球前锋,这让我想起了20世纪 大连的那些足坛名宿。

周老的酒量如何,据高老回 忆,不管什么场合,从没见周老 醉过。高老曾经讲过一件关于 周老的往事,让他一直"耿耿 于怀"。他说在玉泉试点的 时候,周老冬天过来,有时一 住就是一个多月,和酒工一起 干活、一起吃饭,但不一起住, 感立马就有"醍醐灌顶"的通透舒 因为周老晚上要加班总结经验。 "酒厂几次说单独给周老开小灶, 都被他阻止了。吃高粱米,酸菜、土 豆、萝卜炖一大锅,吃顿豆腐就算改善 生活了。以周老的级别,每天吃顿豆腐也不 超标啊,还是我考虑不周!"高老生前每每说 起这事,就自责不已,足见他和周老之间的师 生情、兄弟谊多么深厚。

一次不愉快的"被敬酒"

我采访白酒泰斗沈怡方,是在沈老生前 参加黑龙江玉泉酒业的"中国兼香型白酒发 展论坛"上。沈老侃侃而谈,典型的大师风范。 记得在北大仓酒业的一次品鉴会后,沈老、高 老几位说起各地敬酒的事,沈老讲了他的一 次不愉快的"被敬酒"。

沈老是浅斟酌饮的酒量,行业都知道,三 杯酒脸就红,非敬不可,也都是礼节性地抿-口。有一次,中原某省一家大酒厂邀他前去,

国学大师和酒界泰斗 能不能相提并论,这极可能是 一个伪命题,但可以肯定的是,他们 都是民族的脊梁或者风骨,著作等身、 荣誉无数、受人仰视、历久弥新! 他们是 一杯杯香型各异的拉丝老酒,味道未必 极好喝,但要放在新酒里几滴,那口

适,或许,用"画龙点睛"来 他知道本地 形容更为贴切。 的酒俗,所以 有言在先,不能 以当地风俗向他敬

> 酒,邀请他的领导很爽快地答 应了。晚宴进行到酒过三巡,果然又有人来给 沈老敬酒,当地风俗是敬谁谁喝,不喝敬酒人 就站在你身边,举着杯子不走。沈老对邀请他 的领导说:"我可是有言在先!"说完,起身回

> 时隔数年,他对此事仍耿耿于怀,"都什 么年代了还这样敬酒,什么酒俗,分明就是灌

> 不知现在沈老批评的这一地方酒俗文化 是不是与时俱进了! 沈老对白酒文化的关注, 还有一句"重古薄今"的名言影响至今。我理 解,他是希望白酒企业要更重视品质的研究, 不要动辄几百年几千年。

鲜为人知的醉酒趣事

我在地方宣传部门和党媒工作多年后, 2007年,有机会到《华夏酒报》工作学习了3 年,这也彻底改变了我的人生轨迹。我最大的 幸运,是跟白酒泰斗高月明生前成了忘年交。

我记得第一次见到高老是在吉林省的查 干湖,就是央视每年都实况转播"冬捕"的那 个湖。东北白酒协作会议轮到吉林省协会坐 庄,忘了是多少届,但于我是到《华夏酒报》后 的首次采访。

因为高老行程紧,我跟高老的女儿,也就 是如今的中国评酒大师高军大姐提出,请她 安排高老接受我的采访,虽然时间很挤,但还 是爽快地答应了。至今,我还记得提问高老的 第一个问题是,"为何从第二届到第五届的全 国评酒会,从专家组长到专家组成员,再到大 把的国家评委,东北国家优质酒评出来了8

个,但为何一个名酒也没有?"高老点了一颗 烟,深吸了一口,问我,"你原来是干啥的?"从 后的12年间,几乎每次见面我都问他一遍。

高老饮酒,号称"津巴布韦(斤八不违)", 我印象中唯一的一次醉酒,是从白酒泰斗季 克良那里听来的! 大意是,高老退休后不久, 仍是茅台董事长的季老邀高老夫妇到茅台考 察。晚间,季老夫妇亲自接待,聊到多晚、喝了 多少都不知道了。第二天早晨,季老来招待所 陪高老吃饭,看到高老的房间没插门,他轻轻 推开,发现高老连鞋都没脱就呼呼睡大觉了。

他哈哈大笑说:"老高,人家说你从来没醉 过,这次让我抓到了吧!"老哥俩边笑边复盘。据 高老说,茅台标准的小杯子,至少对饮了63杯!

"天若不爱酒,酒星不在天。地若不爱酒, 地应无酒泉"。人生苦短,确如白驹过隙,酒文 笔下过,酒星已在天。他们是中国白酒百年发 展的大国工匠,谨以此文向天上的酒星致敬。

蔡元培:细嚼慢饮 少饮常乐

蔡元培是近代著名的教育家、革命家、政 治家。1916年至1927年任北京大学校长,革 新北大,开"学术"与"自由"之风;1920年至 1930年,蔡元培同时兼任中法大学校长。他 早年参加反清帝制的斗争,民国初年主持制 定了中国近代高等教育的第一个法令-《大学令》。

蔡元培出任北大校长期间,通过一系列 脱胎换骨的改革为北大成为五四运动的发源 地奠定了基础。在五四运动从爆发到获胜的 全过程中,蔡元培自始至终与运动如影随行, 起到了独一无二、不可替代的重要作用:由于 他的影响,运动定格在了5月4日;又由于他 的辞职和复职,运动得以持续并掀起高潮以 至最终获得全胜。蔡元培堪称是五四运动的 引发者、护航者、助推者,一定意义上也是运 动的终结者,还是运动成果在北大的延续者。

偏爱有加 餐餐必饮

蔡元培先生生于绍兴长于绍兴, 由于绍 兴盛产酒,从而蔡元培先生自小也就对酒耳 濡目染了,长大后更是对酒偏爱有加。

据他的好友回忆,他虽在外地工作了数 十年,但始终保持从小在家乡养成的生活习 惯和爱好。他不仅喜欢喝酒,而且餐餐必饮。 每年他都至少买上数坛好酒, 备在家中自饮 或请客。

热爱自由 更爱喝酒

而且蔡元培是有点"小孩子脾气"的,在



他第二十三次辞职的时候, 胡适知道自己又 要去劝他了。胡适自然是知道蔡元培先生喜 欢喝酒的, 所以胡适就提着酒去了蔡元培先 生的家里。

蔡元培先生心里其实明白胡适是来劝他 不要辞职的, 而他自己实在不想再回去教书 了,他就告诉胡适说他的妻子不让自己喝酒 了。不巧的是,蔡元培先生的妻子正好在这时 把炒好的菜端进来,说了句"我可没有让你不 喝酒",一下子就捅破了蔡元培先生的谎言。 蔡元培先生笑了,于是胡适就对他说,就知道 你是这样子,虽然你是个爱思想自由的人,但 是,你很喜欢酒。

就这样,喝了胡适送的酒,蔡元培先生第 二天又回去当校长去了。

细嚼慢饮 少饮常乐

蔡元培每日饮酒,一些好友说他是"每饭 必酒";但是他很有节制,从来都不喝醉。他平 时自斟自饮,一般每餐以旧时的四两为度,菜 是普通的家常菜。他总觉得"细嚼慢饮,少饮

1939年,蔡元培已是72岁高龄的"老头 子"了。一次,刘海粟先生拜访他时问他是否每 饭必酒。蔡元培先生没有否认,他坦然地告诉 刘海粟:"不要紧,人到老年不免可怜自己,这 点积习难以戒除了。我喝得很少,从未醉过。"

酒桌礼仪 不可不尊

蔡元培是一位大学问家,性情随和,温文 尔雅。他待人接物总是谦逊和气,饮宴之时也 特别注重饮酒礼节,不论男女老幼向他敬酒, 他都要举杯回敬。

一次,他的一个学生陪同蔡先生到宁波, 在象山黄公岙一史姓朋友家小住。史家招待 热情周到,主人知道蔡元培好酒,除中晚餐供 酒外,早餐也备有丰盛酒菜。这位学生也爱 酒,但没有喝早酒的习惯,于是就把酒杯倒扣 在饭桌上,表示自己不喝早酒。

事后,蔡元培对他说,这样做不好,不合酒 桌礼仪。主人倒满一杯,你不喝,放在那里,人 家就会知道你不喝早酒,不会勉强你,但倒扣 杯子就显得对主人不够尊重。这位学生很受启 发,以后每当别人向他敬酒时,他一定会像老 师蔡元培先生那样注重礼节,并谦恭回敬。

也许因为酒,成就了蔡元培先生鲜明的 个性——大胆质疑、勇于革新而又热爱自由。 在那个忽明忽暗的世道,在那个风起云涌动 荡的年代,正是有了蔡元培先生这样敢说敢 做的人,用实际行动试图把自己看到的不好 的东西改变, 为后来从事教学或者学习的人 们奠基了一个光明的未来。



让所有人沉醉的酒诗 非日居易这百臭属

中国酒文化渊远流长, 酿酒的历史更是 极其久远。从古至今,真正与酒有着深刻联系 的恐怕要算中国的文人了。"知章骑马似乘 船,眼花落井水底眠……李白一斗诗百篇,长 安市上酒家眠。天子呼来不上船,自称臣是酒 中仙……"杜甫的《饮中八仙歌》活脱脱地刻 画出了文人们对酒的喜爱及酒后的洒脱。

只有白居易的一首小诗, 哪怕是最不胜 酒力的人也会变得心旌摇荡,这便是他的《问 刘十九》:

绿蚁新醅酒,红泥小火炉。

晚来天欲雪,能饮一杯无?

诗意在描写雪天邀友小饮御寒, 促膝夜 话。诗中蕴含生活气息,不加任何雕琢,信手 拈来,遂成妙章。语言平淡而情味盎然。细细 品味,胜于醇酒,令人身心俱醉。给友人备下 的酒,当然是可以使对方致醉的,但这首诗本 身却是比酒还要醇浓。

酒是新酿的酒,炉火又正烧得通红。这新 酒红火,大约已经摆在席上了,泥炉既小巧又 朴素,嫣红的火,映着浮动泡沫的绿酒,是那 样地诱人,那样地叫人口馋,正宜于跟一二挚 友小饮一场。

酒,是如此吸引人。但备下这酒与炉火, 却又与天气有关。一场暮雪眼看就要飘洒下 来。可以想见,彼时森森的寒意阵阵向人袭 来,自然免不了引起人们对酒的渴望。而且天 色已晚,有闲可乘,除了围炉对酒,还有什么 更适合于消度这欲雪的黄昏呢?

杜甫的《对雪》有"无人竭浮蚁,有待至昏 鸦"之句,为有酒无朋感慨系之。白居易在这 里,也是雪中对酒而有所待,不过所待的朋友 不像杜甫彼时那样茫然, 而是可以招之即来 的。他向刘十九发问:"能饮一杯无?"这是生 活中那惬心的一幕经过充分酝酿, 已准备就 绪,只待给它拉开帷布了。

写酒的诗歌太多了,能够让所有人沉醉 的,只有白居易这首诗时屋外正下着鹅毛大 雪,但屋内却是温暖、明亮,是多么温馨惬意,这 首诗,仅仅是读一遍已令人身心俱醉了! 千百 年前的那个冬天,那个夜晚,那小火炉旁,诞生 了一个多么美好的友谊神话啊! (据今日头条)

